

MIL Y TRES



Tausend und drei Bäume

Flüssiges Gold. Sommer, Sonne und eine kulinarische Köstlichkeit unter freiem Himmel – was brauchen Feinschmecker mehr? Das Olivenöl MIL Y TRES erfüllt alle Wünsche des guten Geschmacks.

Aromatisch und widerstandsfähig ist sie – die Olivensorte Lechín de Granada. Die Oliven für MIL Y TRES wachsen auf einer idyllischen Finca im Süden der iberischen Halbinsel, in einem gut mit Wasser versorgten Hochtal im sonnenreichen Andalusien. Dort werden sie von Hand geerntet, kalt gepresst und vor Ort in Flaschen abgefüllt, wobei darauf geachtet wird, dass ausschließlich die Früchte dieser seltenen Olivensorte, die durch die Mauren in Spanien eingeführt wurde, verwendet werden. Heute gibt es in Andalusien in Bezug auf die Fläche und das Alter der Bäume in der Tat keinen vergleichbaren Olivenhain dieser Sorte mehr.

UNVERZICHTBARES ELIXIER IN ALLEN KÜCHEN.

Olivenöl-Liebhaber wissen längst, dass ein gutes Olivenöl nur aus sortenreiner, ökologischer Produktion hervorgeht. Die Qualität von MIL Y TRES spiegelt sich neben dem speziellen Mikroklima zudem in einer schonenden und raschen Verarbeitung mittels modernster Technik.

Ausgesuchte Feinkostläden aus Österreich und Deutschland, aber auch zahlreiche Privatpersonen haben das Olivenöl bereits kennen und schätzen gelernt, eignet es sich durch seinen besonders feinen, mit einer süßen Note versehenen Geschmack doch hervorragend zum Verfeinern von kalten Gerichten sowie zum Marinieren von Grillspeisen. Nun neigt sich der Bestand aus vorigen Jahrgängen dem Ende und daraus ergibt sich für Feinschmecker ein einmaliges preisliches Angebot (verhandelbar bei Abnahme von größeren Mengen). Die Lieferung erfolgt in 6er Standardboxen oder – wenn gewünscht – in einer edlen Geschenkebox, wobei MIL Y TRES auch

in seiner Verpackung eine echte Augenweide ist. Sowohl Flasche als auch Geschenkebox entstammen einer Münchner Designerwerkstatt.

EDLES KULTURGUT FÜR ALLE SINNE.

Bei MIL Y TRES ist übrigens auch die Namensgebung einzigartig: Der Name MIL Y TRES bedeutet übersetzt „Tausend und drei“, die Zahl hat einen indirekten Spanien-Bezug, verweist sie doch auf die berühmte Registerarie in Mozarts Oper »Don Giovanni«. Der Diener Leporello zählt dabei die zahlreichen Liebschaften seines Herrn anhand einer von ihm verfassten Liste auf: In Italien 640, in Deutschland 231, in Frankreich 100, in der Türkei 91 ... »ma in Ispagna

son già mille e tre«: in Spanien bereits eintausenddreihundert. Tausend Olivenbäume sind es auch, die auf der Finca im spanischen Hochtal wachsen und jedes Jahr neues „Kulturgut“ hervorbringen.

kontakt & info

- **mil y tres Handels GmbH**
F.W. Raiffeisenstraße 1
5061 Elsbethen / Salzburg

T +43 (0) 662 6440402
F +43 (0) 662 6440402-1
E post@milytres.com
W www.milytres.com

